

Muffins salati con pancetta affumicata

Ingredienti:

250 gr di farina 00 (o manitoba se si utilizza lievito di birra)

200 gr di acqua o latte

1/2 cucchiaino di olio di semi o di oliva

1 uovo

1/2 cucchiaino di sale

30 gr di formaggio grattugiato

1 bustina di lievito istantaneo per pizze o 15gr di lievito di birra (cambia però il tempo per la lievitazione)

70 gr di pancetta affumicata tagliata in piccoli pezzi

Istruzioni:

In una ciotola amalgamare gli ingredienti secchi e in un'altra quelli liquidi.

Unire i due composti e mescolare insieme alla pancetta.

Riempire i pirottini con l'aiuto di un cucchiaino per 2/3 della capienza.

Infornare a 180 per 20' -30'.

Se si utilizza lievito di birra: sciogliere prima il lievito in 100ml di acqua tiepida con 1/2 cucchiaino di malto d'orzo. Mescolare con 100gr di farina e far lievitare un'ora in forno tiepido (30°) coprendo con panno umido. Mescolare con gli altri ingredienti, lavorare in planetaria 15'-20' e far lievitare fino al raddoppio. Fare le pieghe, attendere 30'-60' e mettere l'impasto nei pirottini. Attendere 30' (sempre coprendo con panno umido) e infornare a 180' per 20'-30'.

Con questi quantitativi vengono 12 muffin (utilizzando l'apposita teglia)